

Der Oberbürgermeister

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Großflecken 23
Postanschrift: Großflecken 63
24534 Neumünster
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454
Fax: 04321 / 942-2082

Merkblatt

für die Kennzeichnung von Döner Kebab und Hackfleischdrehspießen

Die Wortbestandteile von "Döner Kebab" sind türkischen Ursprungs und bedeuten "döner = sich drehend, Dreh-" und "Kebab = Röstfleisch, geröstet".

In Deutschland hergestellte Drehspieße mit der Bezeichnung Döner Kebab dürfen nur aus Rind- / Kalbfleisch und / oder Schaf- / Lammfleisch hergestellt werden. Döner Kebab muss Scheibenfleisch enthalten. Schweinefleisch darf nicht verwendet werden.

Bei Döner Kebab werden dünne Fleischscheiben auf einen Drehspieß aufgesteckt. Wird bei der Herstellung Hackfleisch mitverarbeitet, darf der Hackfleischanteil höchstens 60% betragen. Außer Salz und Gewürzen sowie ggf. Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält Döner Kebab keine weiteren Lebensmittel-Zutaten. Die Verwendung von für diese Lebensmittelkategorie zugelassenen Zusatzstoffen, wie z.B. Geschmacksverstärker, ist möglich (Kennzeichnung erforderlich). Die Mitverarbeitung von Hähnchen- / Putenfleisch ist erlaubt, wenn darauf hingewiesen wird (z. B. „Döner Kebab mit Putenfleisch“). Wird ausschließlich oder überwiegend Geflügelfleisch zur Herstellung verwendet, so handelt es sich bei diesem Produkt um einen Geflügel-Döner Kebab (z.B. „Hähnchen-Döner Kebab“). Bei Geflügel-Döner Kebab wird kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch eingesetzt, der Hautanteil beträgt maximal 18%.

Kennzeichnung auf der Speisekarte bzw. im Speisenaushang

Es wird empfohlen, die Originalkennzeichnung des Herstellers (Einleger in der Verpackungsfolie) samt Zutatenverzeichnis zur Beurteilung heranzuziehen, wenn es um die korrekte Kennzeichnung des Produktes geht. Nennt der Hersteller sein Produkt nicht „Döner Kebab“, dann handelt es sich meist auch nicht um einen solchen! Diese Produkte dürfen in der Karte bzw. im Aushang dann auch nicht „Döner Kebab“ heißen! Vorsicht bei Erzeugnissen, die als „Hackfleisch-Drehspieß gewürzt nach Döner Kebab-Art“ o.ä. gekennzeichnet sind. Diese Produkte sind meist nicht leitsatzkonform (siehe 3.) und dürfen in Karten und Aushängen nicht mit „Döner Kebab“ bzw. „Döner Kebab-Art“ bezeichnet werden! Bei Unklarheiten nehmen Sie Ihren Lieferanten in die Pflicht, lassen Sie sich die Zusammensetzung genau erläutern und lassen Sie sich ggf. schriftlich mit Angabe der jeweiligen Bestell-/Artikelnummer bestätigen, dass sie das Erzeugnis Ihren Gästen als „Döner Kebab“ anbieten dürfen. Und schließlich: Seien sie ehrlich zu sich selbst und ihren Kunden! Scheibenfleisch und gute Zutaten haben ihren Preis und je billiger ein Angebot erscheint, desto größer ist das Risiko keinen echten „Döner Kebab“ zu bekommen.

Werden mehrere Erzeugnisse gleichzeitig angeboten, so ist bei jedem Spieß, der kein Döner Kebab ist, eine einzelne Kennzeichnung in gleicher Größe anzubringen, die deutlich macht, um welches Erzeugnis es sich dabei handelt (z.B. ein Schild an jedem Spieß)! In Karten und Flyern gilt entsprechendes.

Vereinfacht lassen sich zur Kennzeichnung drei Gruppen von Erzeugnissen bilden:

1. Leitsatzkonformes Erzeugnis

Dieses Produkt entspricht in vollem Umfang den Anforderungen der Leitsätze und darf daher „Döner Kebab“ genannt werden.

Zutaten	Bezeichnung (Beispiele)
Ausschließlich leitsatzkonforme Zutaten, eventuell mit zugelassenen Zusatzstoffen, max. 60% Hackfleischanteil. Enthaltene Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen, dazu können Fußnoten verwendet werden.	Döner Kebab Döner Kebab mit Putenfleisch Puten-Döner Kebab Hähnchen-Döner Kebab Döner Kebab ¹ ¹ mit Geschmacksverstärker

2. Überwiegend leitsatzkonformes Erzeugnis

Dieses Produkt weicht nur geringfügig von den Leitsätzen ab, die Abweichungen sind in gleicher Größe wie die Verkehrsbezeichnung anzugeben.

Zutaten	Bezeichnung (Beispiele)
Hackfleischanteil max. 60%, überwiegend leitsatzkonforme Zutaten aber Verwendung anderer, nicht leitsatzkonformer Zutaten wie z.B. Stärke, Paniermehl, eventuell mit zugelassenen Zusatzstoffen	Döner Kebab mit Stärke Döner Kebab mit Putenfleisch und Paniermehl Puten Döner Kebab mit Paniermehl Hähnchen Döner Kebab mit Stärke und Paniermehl Döner Kebab mit Stärke ¹ ¹ mit Geschmacksverstärker
Achtung: Bei Verwendung anderer Zutaten ist diese Abweichung von der Verkehrsauffassung in gleicher Größe wie die Verkehrsbezeichnung anzugeben! Fußnoten sind nur zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe erlaubt.	

3. Nicht leitsatzkonformes Erzeugnis

Hackfleischspieße oder Drehspieße die zu mehr als 60% aus fein zerkleinertem Fleisch, d.h. aus Hackfleisch, Separatorenfleisch bzw. einer Hackfleischzubereitung hergestellt sind und/oder in größerer Menge Bindemittel wie z.B. Paniermehl, Stärke, Pflanzeneiweiß oder Trinkwasser enthalten, dürfen **NICHT** mit der Bezeichnung "Döner Kebab" oder "Döner Kebab Art" angeboten werden! Eine umfangreiche Zusatzstoffliste ist meist ein deutlicher Hinweis darauf, dass das Erzeugnis kein „Döner Kebab“ ist.

Zutaten	Bezeichnung (Beispiele)
Erzeugnis besitzt nicht mehr die Eigenschaften eines Döner Kebab z.B. weil der Hackfleischanteil größer als 60% ist, und/oder weitere, nicht leitsatzkonforme Zutaten wie Separatorenfleisch oder andere Zutaten in größerem Umfang verwendet wurden wie beispielweise Paniermehl, Stärke, Trinkwasser, Pflanzeneiweiß (z.B. Soja), Flüssigwürze usw.	Diese Erzeugnisse dürfen NICHT mit Worten oder Wortverbindungen wie „Döner Kebab“ oder „Döner Kebab Art“ gekennzeichnet werden! Hackfleischdrehspieß vom Kalb mit Putenfleisch, Paniermehl und Stärke ^{1,2,3,4,5} Drehspieß vom Rind mit Trinkwasser und Stärke ^{1,2,3,4,5}
Vereinfacht gesagt: Das Erzeugnis wurde mit anderen, billigeren Zutaten als Scheibenfleisch gestreckt und benötigt zahlreiche Hilfsmittel, um noch wie ein Spieß auszusehen und nach etwas zu schmecken.	Putendrehspieß mit Pflanzeneiweiß (Soja), Paniermehl und Flüssigwürze ^{1,2,3,4,5} ¹ mit Geschmacksverstärker E 621 ² mit Emulgator E 471 ³ mit Säuerungsmittel E 262, E 330 ⁴ mit Bindemittel E 450 (Phosphat) ⁵ mit Verdickungsmittel E 460 (Cellulose)
Die in derartigen Erzeugnissen oft zahlreich enthaltenen Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen, dazu können Fußnoten benutzt werden.	

Verstöße gegen die Kennzeichnungsvorschriften stellen eine Irreführung oder Täuschung im Sinne des § 11 LFGB dar und können als Ordnungswidrigkeit oder Straftat verfolgt werden!